Décret n° 2-14-268 du 8 rabii II 1436 (29 janvier 2015) relatif à la qualité et la sécurité sanitaire des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive commercialisées.

LE CHEF DU GOUVERNEMENT,

Vu la loi n° 28-07 relative à la sécurité sanitaire des produits alimentaires, promulguée par le dahir n°1-10-08 du 26 safar 1431 (11 février 2010), notamment ses articles 5 et 8 ;

Vu le décret n° 2-10-473 du 7 chaoual 1432 (6 septembre 2011) pris pour l'application de certaines dispositions de la loi n° 28-07 relative à la sécurité sanitaire des produits alimentaires, notamment ses articles 4, 5, 48, 53 et 75 ;

Vu le décret n° 2-12-389 du 11 joumada II 1434 (22 avril 2013) fixant les conditions et les modalités d'étiquetage des produits alimentaires ;

Après délibération en conseil du gouvernement réuni le 23 rabii I 1436 (15 janvier 2015),

DÉCRÈTE :

ARTICLE PREMIER. – Conformément aux dispositions des articles 5 et 8 de la loi susvisée n° 28-07 relative à la sécurité sanitaire des produits alimentaires, le présent décret fixe les conditions à même d'assurer la qualité et la sécurité sanitaire de l'huile d'olive et de l'huile de grignons d'olive commercialisées.

ART. 2. – La dénomination « huile d'olive » est réservée à l'huile provenant uniquement du fruit de l'olivier (*oléa europea sativa Hoffm.* et *Link*), à l'exclusion des huiles obtenues par solvant ou par des procédés de réestérification et de tout mélange avec d'autres huiles.

ART. 3. – L'huile d'olive définie dans les catégories ci-dessous est commercialisée sous les dénominations indiquées lorsqu'elle répond aux spécificités correspondantes :

1. Huile d'olive vierge : l'huile d'olive obtenue à partir du fruit de l'olivier uniquement par des procédés mécaniques ou autres procédés physiques dans des conditions notamment thermiques qui n'entraînent pas d'altération de l'huile. Cette huile ne doit avoir subi aucun traitement autre que le lavage, la décantation, la centrifugation et la filtration. Cette catégorie comprend :

a) L'huile d'olive vierge propre à la consommation en l'état qui comporte :

- l'huile d'olive vierge extra : l'huile d'olive vierge dont l'acidité libre exprimée en acide oléique est inférieure ou égale à 0,8 gramme pour 100 grammes et dont les autres caractéristiques correspondent à celles fixées pour cette catégorie ;
- l'huile d'olive vierge : l'huile d'olive vierge dont l'acidité libre exprimée en acide oléique est supérieure à 0,8 gramme et inférieure ou égale à 2 grammes pour 100 grammes et dont les autres caractéristiques correspondent à celles fixées pour cette catégorie ;
- l'huile d'olive vierge courante : l'huile d'olive vierge dont l'acidité libre exprimée en acide oléique est supérieure à 2 grammes et inférieure ou égale à 3,3 grammes pour 100 grammes et dont les autres caractéristiques correspondent à celles fixées pour cette catégorie.

b) L'huile d'olive vierge impropre à la consommation en l'état dénommée "huile d'olive vierge lampante" : l'huile d'olive vierge dont l'acidité libre exprimée en acide oléique est supérieure à 3,3 grammes pour 100 grammes et dont les caractéristiques correspondent à celles fixées pour cette catégorie. Elle peut être utilisée en l'état pour des usages techniques ou après raffinage pour l'alimentation humaine.

2. Huile d'olive raffinée : l'huile d'olive obtenue à partir d'huiles d'olive vierges par des techniques de raffinage qui n'entraînent pas de modifications de leur structure glycéridique initiale. Son acidité libre, exprimée en acide oléique, est inférieure ou égale à 0,3 gramme pour 100 grammes et ses autres caractéristiques correspondent à celles fixées pour cette catégorie.

3. Huile d'olive : l'huile d'olive constituée par le coupage d'huile d'olive raffinée et d'huile d'olive vierge propre à la consommation en l'état. Son acidité libre, exprimée en acide oléique, est inférieure ou égale à un (1) gramme pour 100 grammes et ses autres caractéristiques correspondent à celles fixées pour cette catégorie.

ART. 4. – L'huile de grignons d'olive est l'huile obtenue par traitement des grignons d'olive au moyen de solvants ou par d'autres procédés physiques, à l'exclusion de l'huile obtenue par des procédés de réestérification et de tout mélange avec d'autres huiles.

Les huiles de grignons d'olive définies dans les catégories ci-dessous sont commercialisées, sous les dénominations indiquées lorsqu'elles répondent aux spécificités correspondantes :

1. Huile de grignons d'olive brute : l'huile de grignons d'olive dont les caractéristiques correspondent à celles fixées pour cette catégorie. Elle est destinée au raffinage en vue de son utilisation pour la consommation humaine ou destinée à des usages techniques ;

2. Huile de grignons d'olive raffinée : l'huile obtenue à partir de l'huile de grignons d'olive brute par des techniques de raffinage n'entraînant pas une modification de la structure glycéridique initiale. Son acidité libre, exprimée en acide oléique, est inférieure ou égale à 0,3 gramme pour 100 grammes et ses autres caractéristiques correspondent à celles fixées pour cette catégorie ;

3. Huile de grignons d'olive : l'huile constituée par le coupage d'huile de grignons d'olive raffinée et d'huile d'olive vierge propres à la consommation en l'état. Son acidité libre, exprimée en acide oléique, est inférieure ou égale à un (1) gramme pour 100 grammes et ses autres caractéristiques correspondent à celles fixées pour cette catégorie.

ART. 5. – Les huiles des catégories prévues aux articles 3 et 4 ci-dessus doivent répondre aux caractéristiques physico-chimiques et / ou organoleptiques fixées par arrêté conjoint du ministre chargé de l'agriculture et du ministre chargé du commerce et de l'industrie.

L'appréciation et le contrôle des caractéristiques organoleptiques doivent être effectués conformément aux normes exigées en la matière par un jury de dégustateurs, choisis parmi les experts reconnus pour leurs compétences dans le domaine, désigné par le ministre chargé de l'agriculture.

ART. 6. – La teneur en contaminants et en résidus de produits phytosanitaires des huiles des catégories prévues aux articles 3 et 4 ci-dessus doit respecter les dispositions de la réglementation en vigueur en la matière ou à défaut, les normes du *Codex alimentarius.*

ART. 7. – Aucun additif alimentaire n'est autorisé dans l'huile d'olive vierge et l'huile de grignons d'olive brute.

Pour l'huile d'olive raffinée, l'huile d'olive, l'huile de grignons d'olive raffinée et l'huile de grignons d'olive, l'addition d'alpha-tocophérol est autorisée pour restituer le tocophérol naturel éliminé au cours de l'opération de raffinage.

La dose maximale autorisée est de 200 milligrammes par kilogramme (mg/kg) d'alpha-tocophérol total dans le produit final.

ART. 8. – Les établissements et entreprises de production, de traitement, de transformation, d'emballage, de conditionnement, de distribution, de transport, d'entreposage ou de conservation des huiles des catégories prévues aux articles 3 et 4 ci-dessus sont soumis aux dispositions des articles 4 et 5 du décret n°2-10-473 susvisé.

Les exploitants de ces établissements ou entreprises doivent assurer la traçabilité de leurs produits conformément aux dispositions de l'article 75 dudit décret.

ART. 9. – Les huiles des catégories prévues aux articles 3 et 4 ci-dessus doivent être conditionnées dans des contenants adaptés et propres.

Ces contenants doivent être composés de matériaux qui répondent aux spécifications et exigences fixées conformément aux dispositions de l'article 53 du décret n°2-10-473 précité et qui permettent de maintenir la qualité desdites huiles.

Pour leur vente à un consommateur final, les huiles susmentionnées doivent être présentées dans des contenants dont les volumes nominaux, exprimés en litre, sont les suivants :

0,1	0,25	0,50	0,75	1	2	3	5	10	20	25

Ces volumes peuvent également être indiqués en centilitre ou millilitre selon le cas.

ART. 10. – L'étiquetage des contenants et des emballages des huiles des catégories prévues aux articles 3 et 4 ci-dessus doit être conforme aux dispositions du décret n°2-12-389 susvisé.

L'apposition d'une bande de garantie ou de tout autre système de garantie équivalent au niveau de l'ouverture du contenant ou de l'emballage des huiles susmentionnées est obligatoire.

Il incombe au responsable de la première mise sur le marché de ces huiles d'inscrire les volumes nominaux et d'apposer la bande de garantie ou tout autre système de garantie équivalent susindiqués sur les contenants ou emballages desdites huiles.

L'emploi de toute indication, de tout signe, de toute appellation ou marque commerciale ne doit pas créer une confusion dans l'esprit de l'acheteur sur la nature, la qualité ou l'origine des huiles des catégories prévues aux articles 3 et 4 ci-dessus, en toute circonstance et sous quelque forme que ce soit.

ART. 11. – Les huiles des catégories prévues aux articles 3 et 4 ci-dessus doivent, lorsqu'elles sont mélangées avec toutes autres huiles, être commercialisées sous une dénomination qui ne contient pas le terme « olive » et leur étiquetage ne doit pas comporter de mentions ou de représentations graphiques évoquant l'olive ou l'olivier.

Tout mélange d'huile d'olive raffinée ou d'huile de grignons d'olive raffinée avec d'autres huiles, doit comporter dans son étiquetage, outre les mentions obligatoires prévues par le décret n° 2-12-389 précité, l'indication des proportions de chaque huile le constituant.

ART. 12. – Les importateurs doivent s'assurer que les huiles des catégories prévues aux articles 3 et 4 ci-dessus qu'ils importent, répondent aux dispositions du présent décret et exigences fixées à l'article 48 du décret n° 2-10-473 précité.

ART. 13. – Quiconque commercialise, détient en vue de la vente, met en vente ou vend les huiles des catégories visées aux articles 3 et 4 ci-dessus sous une dénomination non prévue par le présent décret ou sous l'une des dénominations prévues auxdits articles 3 et 4 alors que lesdites huiles ne répondent pas aux spécificités correspondantes, s'expose aux sanctions prévues aux articles 25 ou 26, selon le cas, de la loi n° 28-07 précitée.

ART. 14. – Le présent décret entrera en vigueur un (1) an après sa date de publication au « Bulletin officiel ».

A compter de la date susmentionnée, le décret n° 2-97-93 du 13 moharrem 1418 (20 mai 1997) réglementant la commercialisation des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive, tel qu'il a été modifié et complété est abrogé.

Toutefois, les dispositions de l'article premier du décret n° 2-97-93 précité relatives à l'indice de peroxyde et à l'absorbance dans l'ultraviolet demeurent en vigueur jusqu'à la publication de l'arrêté conjoint prévu à l'article 5 du présent décret.

ART. 15. – Le ministre de l'agriculture et de la pêche maritime et le ministre de l'industrie, du commerce de l'investissement et de l'économie numérique sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret qui sera publié au *Bulletin officiel.*

Fait à Rabat, le 8 rabii II 1436 (29 janvier 2015).

ABDEL-ILAH BENKIRAN.

Pour contreseing :

Le ministre de l'agriculture et de la pêche maritime,

AZIZ AKHANNOUCH.

Le ministre de l'industrie, du commerce, de l'investissement et de l'économie numérique,

MOULAY HAFID EL ALAMY.

Le texte en langue arabe a été publié dans l'édition générale du « Bulletin officiel » n° 6334 du 22 rabii II 1436 (12 février 2015).

~~**Arrêté du ministre de l'industrie, du commerce, de l'investissement et de l'économie numérique n° 3486-13 du 27 safar 1435 (31 décembre 2013) fixant les spécifications techniques des détergents et des désinfectants liquides et solides.**~~

~~LE MINISTRE DE L'INDUSTRIE, DU COMMERCE, DE L'INVESTISSEMENT ET DE L'ECONOMIE NUMÉRIQUE,~~

~~Vu le décret n° 2-12-502 du 2 rejeb 1434 (13 mai 2013) pris pour l'application du titre premier de la loi n° 24-09 relative à la sécurité des produits et des services et complétant le dahir du 9 ramadan 1331 (12 août 1913) formant code des obligations et des contrats, notamment son article premier,~~

~~ARRÊTE :~~

~~**Chapitre premier**~~

~~*Dispositions générales*~~

~~ARTICLE PREMIER. – En application des dispositions de l'article premier du décret n° 2-12-502 du 2 rejeb 1434 (13 mai 2013) susvisé, le présent arrêté fixe les caractéristiques des produits détergents et désinfectants au plan de leur sécurité, les éléments d'information pour l'utilisation desdits produits ainsi que les mesures permettant d'assurer leur traçabilité et leur évaluation.~~

~~Les dispositions du présent arrêté s'appliquent à tous les détergents et désinfectants, à l'exception des produits utilisés dans les processus de fabrication industrielle ou à des fins médicales ou de santé.~~

~~ART. 2. – Aux sens du présent arrêté, on entend par :~~

~~*Détergent :* Toute préparation utilisée dans les processus de lavage ou de nettoyage et constituée de substances dont les propriétés permettent d'éliminer les salissures des surfaces lavées ou nettoyées ;~~

~~*Désinfectant :* Tout agent antimicrobien pouvant détruire des micro-organismes pathogènes ou susceptibles d'être pathogènes sur les surfaces inanimées.~~

~~Les détergents et les désinfectants sont composés essentiellement d'agents tensio-actifs. Ils peuvent contenir des matériaux ajoutés tels que des tampons, des conservateurs, des adoucissants, des agents opacifiants, des détachants, des parfums, des agents de contrôle de la viscosité, des substances parfumantes, des agents de contrôle de mousse, des colorants ou d'autres éléments neutres.~~

~~**Chapitre 2**~~

~~*Caractéristiques des détergents et des désinfectants au plan de leur sécurité*~~

~~ART. 3. – Tout détergent ou désinfectant doit être conforme aux exigences fixées à l'annexe I du présent arrêté et :~~

~~1. être homogène et ne pas contenir de phases séparées ni de sédiments, dans le cas des produits liquides ou pâteux ;~~

~~2. être homogène, d'un bon écoulement et exempt de grumeaux, dans le cas des produits présentés sous forme de poudre.~~

~~ART. 4. – Lorsque les détergents ou désinfectants sont utilisés conformément aux prescriptions figurant sur leur mode d'emploi, ils ne doivent pas :~~

~~1. laisser des résidus toxiques sur les surfaces nettoyées ;~~

~~2. avoir un effet abrasif, irritant ou indésirable sur la peau, que ce soit par contact direct ou non, ou néfaste sur la santé ou la sécurité des personnes, des animaux domestiques, des biens ou de l'environnement.~~

~~ART. 5. – Le profil des molécules odorantes des détergents et des désinfectants et/ou d'une solution de ceux-ci dans l'eau ne doit pas subir de transformation olfactive lorsqu'ils sont utilisés conformément aux prescriptions figurant sur leur mode d'emploi.~~

~~ART. 6. – Les détergents et les désinfectants doivent être présentés dans des contenants ou des emballages adaptés, hermétiquement fermés et, selon le cas, avec une fermeture sécurisée. Ces contenants et emballages doivent être suffisamment solides pour résister au transport des produits et à leur manutention ainsi que pour éviter les fuites et leur interaction avec d'autres produits.~~

~~**Chapitre 3**~~

~~*Etiquetage et traçabilité*~~

~~ART. 7. – Outre les mentions obligatoires prévues par toute autre réglementation en vigueur, notamment celle relative à la protection du consommateur, l'étiquetage des détergents et des désinfectants doit comprendre les informations suivantes :~~

- ~~les composants du produit, indiqués selon les prescriptions de l'article 8 ci-dessous ;~~
- ~~le mode d'emploi ;~~